

BOLO DE IOGURTE COM COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos inteiros
2 colheres (sopa) de margarina
1 xícara (chá) de açúcar peneirado
2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirado
1 copo de iogurte natural
1/2 xícara (chá) de leite integral
1 colher (sopa) de fermento em pó químico

CALDA:

Calda: 2 xícaras (chá) de água
5 colheres (sopa) de açúcar

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 xícara (chá) de Flococo (coco em flocos)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma tigela, bata os ovos, a margarina e o açúcar com um batedor manual.
Acrescente a farinha, o iogurte, o leite e misture bem.
Coloque o fermento, misturando delicadamente.
Leve ao forno por aproximadamente 35 minutos ou até que doure.

CALDA:

Calda: Ferva os ingredientes até o ponto de calda.
Fure o bolo com um garfo e acrescente a calda.

COBERTURA:

Cobertura: Polvilhe o Flococo.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26832-bolo-de-iogurte-com-coco.html>